FOOD COMPOSITION

Patent number:

JP2001103928

Publication date:

2001-04-17

Inventor:

IWATA NAOHITO: ISHIWATARI KENICHI

Applicant:

FANCL CORP

Classification:

- International:

A23L1/29; A61K31/047; A61K35/78; A61K38/55;

A61K45/06; A61P3/04; C07J17/00; C07H15/256

- európeán:

Application number: JP19990287620 19991008 Priority number(s): JP19990287620 19991008

Report a data error here

Abstract of JP2001103928

PROBLEM TO BE SOLVED: To obtain an antidiabetic food or antiobestic food each having high activity, and excellent in hyperglycemia inhibitory action after eating. SOLUTION: This antidiabetic food or antiobestic food is such one as to contain a carbohydrate digestive enzyme inhibitory substance and a sugar absorption inhibitory substance as active ingredients; wherein especially &beta-glucosidase inhibitory substance (i.e., 1-deoxynojirimycin) or &alpha -amylase inhibitory substance (i.e., &alpha -amylase inhibitory protein or tannin) in used as the carbohydrate digestive enzyme inhibitory substance, and at least one kind selected from saponin, conduritol A, gurmarin and dietary fiber is used as the sugar absorption inhibitory substance.

Data supplied from the esp@cenet database - Worldwide

(12) 公開特許公報(A)

(11)特許出願公開番号 特開2001-103928 (P2001-103928A)

(43)公開日 平成13年4月17日(2001.4.17)

(51) Int.Cl.7		識別記号		FΙ			Ť	-7]-ド(参考)
A 2 3 L	1/29			A 2 3 L	1/29			4B018
	1/30				1/30		Z	4 C 0 5 7
	1/305				1/305			4 C 0 8 4
	1/307				1/307			4 C 0 8 6
A 6 1 K	31/047			A 6 1 K	31/047			4 C 0 8 8
			審查請求	未請求 請	求項の数 6	OL	(全 4 頁)	最終頁に続く

11
1 7
3.4
13号 株
13号 株
:1

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 食品組成物

(19)日本国特許庁 (JP)

(57)【要約】

(修正有)

【課題】 食後血糖の上昇抑制作用が優れており、活性 の高い抗糖尿病食品、抗肥満病食品を提供すること。

【解決手段】 糖質消化酵素阻害物質として特に βーグルコシダーゼ阻害物質又はαーアミラーゼ阻害物質であって、前者が1ーデオキシノジリマイシン後者がαーアミラーゼ阻害蛋白質又はタンニンであり、糖吸収阻害物質としてサポニン、コンズリトールA、グルマリン及び食物繊維より選ばれた1種以上とを有効成分とする抗糖尿病、抗肥満病食品。

【特許請求の範囲】

【 請求項 1 】 糖質消化酵素阻害物質と糖吸収阻害物質を有効成分とする抗糖尿病食品。

【 請求項 2 】 糖質消化酵素阻害物質と糖吸収阻害物質を有効成分とする抗肥満食品。

【請求項3】 糖質消化酵素阻害物質と糖吸収阻害物質 を有効成分とする食後血糖上昇抑制食品。

【請求項4】 糖質消化酵素阻害物質がαーグルコシダーゼ阻害物質又はαーアミラーゼ阻害物質である請求項1又は2の食品。

【請求項5】 α - グルコシダーゼ阻害物質が1 - デオキシノジリマイシン又はサラシノールであり、 α - アミラーゼ阻害物質が α - アミラーゼ阻害タンパク質又はタンニンである請求項4 の食品。

【請求項6】 糖吸収阻害物質がサポニン、コンズリトールA、グルマリン及び食物繊維よりなる群より選ばれた1種以上である請求項1又は2の食品。

【発明の詳細な説明】

[0001]

【発明の属する技術分野】本発明は肥満予防食品および 糖尿病予防食品に関し、さらに詳しくは、炭水化物の消 化吸収に関与する糖質消化酵素阻害物質と糖吸収阻害物 質を含有することにより肥満および糖尿病を予防しうる 食品に関する。

[0002]

【従来の技術】近年、栄養過多に起因すると考えられる 肥満や糖尿病に陥る人の数が増加している。このような 状況下で、肥満や糖尿病の予防や治療法としては、食事 療法、運動療法、薬物療法などが提案または実施されて いる。この肥満発生のメカニズムは次のとおりである。 食物中の炭水化物が消化されて生じたブドウ糖が血中に 吸収され血糖値が上昇する。その刺激によって膵臓より インスリンが分泌される。インスリンの作用によって脂 肪細胞に取り込まれたブドウ糖は脂肪に変換される。こ の結果、脂肪細胞が大きくなり脂肪の蓄積が起こり肥満 になる。一方、糖尿病は、インスリンの反応が十分でな いために、食事後上昇した血糖値が長時間持続すること が原因である。

【0003】したがって、食物中の糖質がブドウ糖に分解され吸収される過程を阻害することにより、血糖値の急激な上昇が抑制される。その結果、糖尿病患者も高血糖になることが避けられ、また、血糖値の上昇がゆるやかになることでインスリンの分泌量も減少し、脂肪細胞での脂肪の合成量が減少し肥満を予防あるいは改善できる。

【0004】糖の消化酵素阻害剤は、医薬品として既に 糖尿病の治療に用いられている。これらの治療薬は、日 常の食品に使用することはできない。天然の食品成分中 の糖質消化酵素阻害物質に関しては、これまでにいくつ か報告がある。例えば、糖質の消化酵素を阻害するもの としては、小麦アルブミン(Gastroenterology, 111, 1313, 1996)、桑風のアルカロイド(特開平9-140351)、ニシキギ科植物の含硫化合物(Tetrahedron Lett., 38, 8367, 1997)、ナンバンカラスウリ(特開平10-59858)などが知られている。

【0005】また、糖の吸収を阻害する天然物としては、インド原産のカガイモ科の植物であるギムネマ・シルベスタがよく知られており(特開昭64-38026)、その抽出物を使用した食品が多数市場に存在する。ギムネマ・シルベスタ以外にも、その同属のギムネマ・イノドラム(特開平6-128161)、タラの芽(Chem. Pharm. Bull., 42, 135-4, 1994)、トンブリおよび食物繊維にも糖の吸収阻害活性が認められている。

[0006]

【発明が解決しようとする課題】糖尿病や肥満の予防・ 治療には、低カロリーの制限食や運動療法が一般に用い られる。食事制限を行った場合、肉体的・精神的な苦痛 を強いられることが多い。そのため、糖の消化・吸収を 抑制することで通常の食事内容を維持する方法が考案さ れている。しかしながら、前述の糖質分解酵素阻害物質 や糖吸収阻害物質は、阻害活性が必ずしも十分ではな く、有効摂取量を日常の食品として摂取することが困難 であり、食物繊維の有効摂取量は一回あたり5g以上と されており、毎回の食事への利用は現実的でない。

[0007]

【課題を解決するための手段】本発明者らは、前記のような問題を解決するために、前述の物質の食事摂取後の血糖の上昇抑制作用の相乗効果の研究を行った。その結果、糖質分解酵素と糖吸収阻害物質を同時に摂取することにより、それぞれ単独に摂取した場合に比べ格段に増強されることを見出し、本発明をなすに至った。即ち、本発明は糖質消化酵素阻害物質と糖吸収阻害物質を有効成分とする抗糖尿病食品、抗肥満食品及び食後血糖上昇抑制食品である。

[0008]

【発明の実施の形態】本発明に使用する糖質消化酵素阻害物質には、αーアミラーゼ阻害物質とαーグルコシダーゼ阻害物質がある。αーアミラーゼ阻害物質としては、例えばαーアミラーゼ阻害活性を有するタンパク質やタンニンが挙げられる。αーアミラーゼ阻害タンパク質は小麦やライ麦等の中に含まれており、タンニンは大麦、茶、グァバ、バナバ等に含まれている。αーグルコンダーゼ阻害物質としては、例えば1ーデオキシノジリマイシンやサラシノールが挙げられる。1ーデオキシノジリマイシンは桑葉等に含まれており、サラシノールはサラシア・レティキュラタ等に含まれている。また、カリン、インゲン豆、ナンバンカラスウリ等にも糖質消化酵素阻害物質が含まれている。αーアミラーゼ阻害物質

やα-グルコシダーゼ阻害物質等の糖質消化酵素阻害物 質としてはこれらを含んでいる上記のような物質の粉末 物や抽出物等を使用できる。

【0009】また、本発明の糖吸収阻害物質としてはサポニン、コンズリトールA、グルマリン及び食物繊維が挙げられる。サポニンはギムネマ・シルベスタ、ギムネマ・イノドラム、タラ、トンブリ等に含まれる。コンズリトールA、グルマリンはギムネマ・シルベスタ等に含まれている。食物繊維としては難消化性デキストリン、ガラクトマンナン、可溶性アルギン酸ナトリウム等が挙げられる。食物繊維は食餌をゲル化することで糖の腸管からの吸収を抑制すると考えられている。糖吸収阻害物質としてはこれらを含んでいる上記のような物質の粉末物、抽出物等を使用できる。

【0010】本発明は、糖質消化酵素阻害物質と糖吸収阻害物質を併用することで、食後血糖の上昇抑制作用を相乗的に高めたもので、糖尿病・肥満の治療・予防に有用である。また、本発明は、後述の実施例に示すように、強い糖質吸収遅延作用を有する一方、総吸収量にはほとんど影響しないため、栄養障害に陥ることなく安全に治療・予防が可能である。

[0011]

【実施例】以下に実施例を挙げて本発明を詳細に説明するが、本発明はこれらに限定されるものではない。

調製例1

ギムネマ・シルベスタの乾燥粉末500gを2リットルので2回抽出し、ろ液を減圧乾固させ、乾燥物を得た。 調製例2

桑葉乾燥粉末500gに2リットルの30%エタノールを加え抽出し、ろ液を減圧乾固させ乾燥物を得た。

【0012】実施例1

しょ糖50gを100mlの蒸留水に溶かした。この溶液に調製例1で得た粉末を120mgを添加したもの、 調製例2で得た粉末を80mgを添加したもの、および 調製例1の粉末120mgと調製例2の粉末80mgを 添加したもの(これを調製例3とする)を調製した。対 照にはしょ糖50gを蒸留水100mlに溶かしたもの を用いた。この試料を、健常成人男性によるしょ糖負荷 試験に供した。即ち、試験前日の午後9時より絶食した 被験者に前述の試料を経口負荷させ、簡易血糖測定器

(デキスター2;バイエル・三共)を用いて経時的に血糖値を測定した。結果を図1及び表1に示す。

[0013]

【表	1	1
Lax		- 4

	最大血糖値変化 (mg/dl)	面積値(%)
対照	6 3	100
關製例1	6.0	9 9
調製例2	5 7	106
調製例3	3 8	8 0

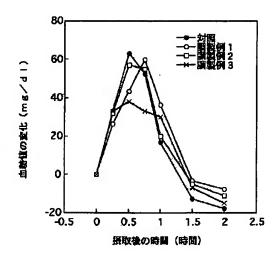
00141

【発明の効果】図1、表1に示すように、本発明による 糖質消化酵素阻害物質と糖吸収抑制物質の併用により食 後血糖の上昇抑制作用が相乗的に高まることが確認でき る。従って、本発明の食品は抗糖尿病、抗肥満病食品と して有用なものである。

【図面の簡単な説明】

【図1】経時的に血糖値を測定した結果を表した図である。

【図1】



フロントページの続き

(51) Int. Cl. 7		識別記号	FΙ		テーマコード(参考)
A 6 1 K	31/235		· A 6 1 K	31/235	4 C 0 9 1
	31/381			31/381	4 C 2 O 6
	31/445			31/445	
	31/58			31/58	
	31/7028			31/7028	
	35/78			35/78	С
	38/55			45/06	
	45/06		A 6 1 P	3/04	
A 6 1 P	3/04			3/10	
	3/10		C07J	17/00	
C 0 7 J	17/00		C 0 7 H	15/256	Z
// C07H	15/256		A 6 1 K	37/64	

Fターム(参考) 4B018 MD48 MD62 ME03

4C057 JJ52

4C084 AA02 AA03 AA18 AA19 BA44 DC32 MA02 ZA662 ZA701

ZC202 ZC351

4C086 AA01 AA02 BB02 BC21 DA12

EA10 MA02 MA04 ZA70 ZC35

4C088 AB12 AB45 AB73 AC04 AC05

MA02 MA07 ZA70 ZC35

4C091 AA01 BB01 CC01 DD01 EE06

FF01 GG01 HH01 JJ03 KK01

LLO1 MMO3 NNO1 PAO1 PAO5

PB05 QQ01 QQ07 QQ15

4C206 CA13 DB17 DB43 MA02 MA04

ZA70 ZC35